

## ***Krempita torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kre:**

- **6** žumanaca
- **3** kašikešecera
- **6** kašikaulja
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikavode

#### **Fil:**

- **3** pudinga od vanilije
- **1** lmlijeka
- **11** kašikašecera
- **6** bjelanaca

#### **Ostalo:**

- **par** kašikaprah šecera

### **Priprema**

Žumanca umutiti sa šećerom. Dodati ulje i vodu. Dodati i brašno sa praškom za pecivo, pa sjediniti. Podijeliti na dva jednaka dijela, te svaki dio istanjiti na pek papiru, precnika 24 cm. Peci na 180 C oko 9 minuta. Na isti način ispeci još jednu koru.

U šerpu sipati 900 ml mlijeka i 6 kašika šećera; staviti da kuha. U preostalo mlijeko umiješati prah puding, pa sipati u ključalo mlijeko. Uz neprestano miješanje, skuhati puding. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg; postepeno dodavati 5 kašika šećera.

Sjediniti cvrst snijeg sa toplim pudingom.

Ohlaenu koru staviti u kalup za tortu. Preliti kremom, pa poklopiti drugom korom. Dobro ohladiti u frižideru, posuti prah šećerom, pa rezati na parcad!

**Savet**